



Résumé

Cette formation au personnel des EHPAD et des USLD d'identifier l'importance du repas qui est un moment de soin à part entière. Chacun contribue à la qualité du repas pour les résidents de la préparation jusqu'au service.

Objectifs

- Repérer les différentes significations des repas
- Comprendre les spécificités de l'accompagnement nutritionnel des personnes âgées
- Repérer les situations favorisant les risques de dénutrition

Programme

LES BASES DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DE LA PERSONNE AGE

- Les groupes d'aliments et leurs intérêts nutritionnels (repères du PNNS)
- Les règles de l'équilibre alimentaire et spécificités des personnes âgées (ex : densité en énergie et durée des repas)
- Idées reçues sur l'alimentation

L'IMPORTANCE DU REPAS EN

INSTITUTION : ENJEUX RELATIONNELS, EDUCATIFS ET SOCIAUX

- Le triangle du manger : le mangeur, le manger et la situation dans laquelle cette rencontre a lieu
- La qualité de la prestation alimentaire vue par le consommateur
- Les 3 rôles principaux du repas

LE ROLE DU PERSONNEL AUTOUR DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE (INSTALLATION, PRESENTATION, ATTITUDE, ETC.)

LA QUALITE RELATIONNELLE RESIDENT/SOIGNANT

- Les attentes et les besoins des patients lors de la distribution
- La prise en compte des patients
- Etre en phase avec le patient
- L'art du questionnement

L'EVALUATION DE L'ETAT NUTRITIONNEL ET DEPISTAGE DU RISQUE NUTRITIONNEL : DENUTRITION ET MALNUTRITION

- Evaluation de la prise alimentaire
- Evaluation de l'état nutritionnel et dépistage du risque nutritionnel
- Les outils indispensables : les mesures biologiques, la pesée et le calcul de l'IMC
- Les enrichissements en énergie et en protéines

TEMPS DE REFLEXION ET PLAN D'ACTION

Code : FA-RH-01

Formation dans vos locaux

Durée

2 jours soit 14 heures

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Public cible

ASH, aides-soignants, IDE, cuisiniers répartis en groupe de 15 personnes au maximum

Pré-requis

Maîtrise de la langue française (oral et écrit)
Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

Intervenants

Diététicienne nutritionniste

Pédagogie

Méthodes participative et active, accompagnées d'exercices de réflexion, de mises en situation, d'échanges, visionnage de films MobiQual et de discussions

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz, jeux pédagogiques)

Nos atouts

Démarches et outils pratiques pour améliorer la prise en charge nutritionnelle des personnes âgées : pesée, calcul de l'IMC, évaluation de la prise alimentaire...
Réflexion collective et plan d'action favorisant l'implication des équipes

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.